CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS EN COLOMBIA

ANTIOQUIA
ANDES
DISTRIBUIDORA GALLEGO
Cll.50 No.50A-18 | Tel.8414588 - 8414247
APARTADÓ
ALMACÉN EL PESCADOR
Cll.98 No.99 - 02
Tel. 828 0748 | Cel. 300 8940937
BELLO
·LA SOLUCIÓN
Crr.50 No.46 -107 | Tel. 466 3933
·ELECTRO OSTER
Crr.48 No.51 - 14 | Cel. 314 7013515
CALDAS
ELECTRO GER
Crr.52 No.129Sur - 34
Tel. 278 2045 | Cel. 312 2440672
CAUCASIA
ALMACÉN TALLER ONIX
Crr.1A No.18-43 | Tel.8393165 - 8392565
CIUDAD BOLÍVAR
CACHARRERÍA UNICA
Crr.49 No.48 - 40
Tel. 841 1359 | Cel. 311 3285072
CONCORDIA
ALMACÉN Y COMPRAVENTA EL DIAMANTE
Crr.19 No.20 - 27
Tel. 844 6280 | Cel. 311 6179117
COPACABANA
ALMACÉN FLORIDO
Cll.49 No.49 - 53 | Tel. 401 4361
EL BAGRE
ALMACÉN Y TALLER SABELOTODO
Cll. de los kioscos No.49A - 67
Tel. 837 2027 | Cel. 311 3333475
EL CARMEN
TALLER TORNILLOS Y ACCESORIOS JAZ
Cll.30 No.27 - 55 | Cel. 311 2440380
ENVIGADO
·SÚPERLICUADORAS
Cll.37Sur No.45 A - 06
Tel. 270 7780 - 271 8268
·ELECTRO HERRAMIENTAS
Diag.40 No.33Sur - 78
Tel. 331 4333 | Cel. 314 7712550
ITAGÜÍ
LICUADORAS Y VENTILADORES BITAGÜÍ
Crr.50 No.54 - 06
Tel. 281 2471 | Cel. 314 7525133
LA UNIÓN
ALMACÉN REMATES
Crr.9 No.10 - 36 | Tel. 556 0888
MEDELLÍN
·ORBIELECTRÓNICAS
Av.33 No.74E - 134 | Tel. 444 7061
·LICUADORAS Y PLANCHAS
Cll.50 No.56B-48 | Tel.5116035 - 2930686
·SÚPERLICUADORAS
Crr.81 No.42C 17 PISO 1 y 2
Tel. 413 6290 - 416 7866
·FAMILIAR DE REPUESTOS LTDA
Cll.50 No.55 - 92 | Tel. 511 6171
·REPUESTOS Y SERVICIOS W.P.
Cll.44 No.92 - 08 | Tel. 258 8975
·LA CASITA ELÉCTRICA BELÉN S.A.S
Crr.78B No.3 - 40 | Tel. 343 6013
PUEBLO RICO
FERRETERÍA Y ALMACÉN ELÉCTRICO
4 ESQUINAS
Cll.31 No.26 A - 30
Tel. 849 8355 | Cel. 314 6622757
PUERTO BERRÍO
SERVIREPUESTOS UNIVERSAL
Crr.3 No.51 - 13 | Cel. 320 2611528
RIONEGRO
A.L ON LINE S.A.S
Crr.46 No.54 - 19 | Tel. 561 0085
SAN PEDRO DE URABÁ
MISCELÁNEA EL CID
Cll.50 No.42 - 41 | Tel. 8204225
SANTA BÁRBARA
ALMACÉN ANIBAL OSPINA R.
Crr. Santander No.51 - 10
Tel. 846 3266 | Cel. 310 3811188
SANTA FÉ DE ANTIOQUIA
SERVITEC
Transv. 8 No.16-30 Local 5 Mall Palma Sol
Barrio Llano de BOLÍVAR
Tel. 853 1840 | Cel. 300 6210752
SANTUARIO
VARIEDADES FERREL
Cll.51 No.47 - 45 | Tel. 567 2329
SEGOVIA
TIENDA MIXTA EL INSTALADOR
Cll.48 No.51 - 18
Tel. 831 5494 | Cel. 320 7278889
SONSÓN
SERVIELÉCTRICOS UNIVERSAL
Cll.8 No.5 - 70
Tel. 869 2220 | Cel. 312 2108403
URRAO
TV COLOR
Crr.30 No.28 - 27
Tel. 850 4003 | Cel. 311 6073921
VENECIA
ELECTRO VENECIA
Crr.51 No.49 - 56 | Tel. 849 0789
YARUMAL
ALMACÉN ELECTRO RAYBETT
Crr.20 No.20 - 49
Tel. 853 7222 | Cel. 312 8268514

ATLÁNTICO
BARRANQUILLA
·C & M REPUESTOS Y SERVICIOS
Cll.70 No.45 - 29 | Tel.3688929 - 3564080
·DISTRIBUIDORA RINCÓN
Crr.40 No.3 -60 | Tel.3707965 - 3400662
·ALMACÉN Y REPARACIÓN DE
ELECTRODOMÉSTICOS NACHOS
Cll.40 No.32-20 | Tel. 3799739 - 3706444
·LA CASA DEL REPUESTO
Cll.38 No.40 - 17 Local 344 | Tel.3799252
·HOME TECNOLOGY SERVICES S.A.S.
Cll.44 No.50B-21 Barrio Abajo | Tel.3514561

BOLÍ VAR
CARTAGENA
·LICUACENTRO
San Pedro Manzana 6 Lote 13
Tel. 661 2406 - 663 1100
·DISTRIBUIDORA FERRETERA
INTERNACIONAL S.A.S
C.C. Bazurtico Local 55
Tel.6740998 - 6722170 | Cel.3145957109
MAGANGUÉ
CRÉDITOS NACIONALES
Crr.2A No.9 - 69
Tel. 687 8136 | Cel. 300 8158431

BOYACÁ
CHIQUINQUIRÁ
·DISTRIBUIDORA DEL CENTRO
Crr.10 No.12 - 108
Tel. 726 3406 | Cel. 312 5471449
·ALMACÉN ELECTROMAR
Crr.10 No.14 - 29
Tel. 726 6626 | Cel. 312 4351371
DUITAMA
ELECTROSERVICIOS ROJAS
Crr.17 No.10 - 37 | Cel. 314 2673951
MONIQUIRÁ
ELECTROFER
Crr. 7 No.19 - 38
Tel. 728 0162 | Cel. 313 2392492
PUERTO BOYACÁ
ALMACÉN FLORIDO
Crr.4 No.13 - 28 | Tel. 738 3647 - 738 3666
Cel. 311 2337865
SOGAMOSO
·ELECTRO SERVICIOS
Cll.11 No.15 - 23
Tel. 771 2696 | Cel. 311 2518797
·EL RAYO ELÉCTRICO
Cll.10 No.10 - 57
Tel. 772 2878 | Cel. 311 2131645
TUNJA
TALLERES LA LLAVE
Cll.19 No.14 - 13 | Cel. 311 4665231

CALDAS
ANSERMA
CRISTALERÍA CORONA
Crr.4 No.8 - 62 | Tel. 853 5414
CHINCHINÁ
REFRIELÉCTRICOS GRACIELA
Crr.8 No.8-60 | Tel.8507985 - 3319024
LA DORADA
ALMACÉN SERVIGAS
Crr.6 No.12 - 26 | Tel. 839 0228
MANIZALES
·CRISTALERÍA HOGAR
Cll.28 No.21 - 54
Tel. 882 3756 | Cel. 300 6127719
·CENTRO DE SERVICIOS LA PIPA
Crr.18 No.22 - 30
Tel. 880 3701 | Cel. 311 3549509
SALAMINA
COMERCIALIZADORA AMIGA
Crr.6 No.10 - 20
Tel. 859 5984 | Cel. 311 3333010
SUPÍA
SONI - VISION
Crr. 9 No.34 - 09 | Cel. 310 3871078
VITERBO
EL DISCO DE ORO
Crr.7 No. 7 - 39 | Tel. 8690264

CAQUETÁ
FLORENCIA
TALLER EL SEGURO
Cll.18 No.10 - 80
Tel. 435 3119 | Cel. 315 8853951
SAN VICENTE DEL CAGUÁN
ELECTRÓNICA CENTRAL DE SAN VICENTE
Crr.7 No.5A - 141
Cel. 317 7105640 - 314 4679924

CASANARE
YOPAL
TECNIHOGAR JBR
Cll.15 No.20-48 Barrio Libertador
Tel. 632 4717 | Cel. 312 3064461

CAUCA
POPAYÁN
·LA NOTA MUSICAL
Cll.6A No.7-51 | Tel.8395298 - 8243531
Cel. 315 5785065
·ALMACÉN FERZUGAS
Cll.5 - 18 Sector Galería La Esmeralda L. 19
Tel. 821 10 89 | Cel. 315 5667255

CESAR
AGUACHICA
ALMACÉN EL DESVARE
Cll.3 No.15 - 78 Local 1
Cel. 317 3793796 - 318 8170550
VALLEDUPAR
·CLÍNICA DEL REPUESTO
Crr.9 No.19 - 30 | Tel. 580 6495
·REPRE. Y DISTR. NOSOTROS LTDA
Crr.7A No.17A - 39 | Tel. 574 3940

CHOCÓ
QUIBDÓ
ALMACÉN MULTIVARIOS
Crr.4 No.24 - 39 | Tel. 671 2188

CÓRDOBA
CERETÉ
MISCELÁNEA ÁMBAR
Crr.15 No.9A - 67
Tel. 774 4231 | Cel. 300 6106261
LORICA
CACHARRERÍA Y MISCELÁNEA ARBELAEZ
Crr.2 No.20 - 27 | Tel. 773 5572
MONTERÍA
·SERVIHOGAR
Crr.5 No.38 - 28 Montería Moderno
Tel. 792 1925 Cel. 313 5698952
·SUMINISTRAR
Cll.39 No.3 - 43
Tel. 781 0811 | Cel. 315 7079283
·TÉCNICOSER
Cll.31A No.1 - 50 Edificio Garcés
Tel.7825735 - 7919109 | Cel.3106368693

CUNDINAMARCA
BOGOTÁ
ALMACÉN Y DISTRIBUIDORA EL PROGRESO
Av. Abastos 80 No.57A - 43 Sur
Tel.7767005 - 5731577 | Cel.3162284372
·CENTRAL DE LICUADORAS
Crr.10 No.19 - 69 Centro
Tel. 284 6357- 342 5582
·CENTRO VIMAQ
Cll.137 No.47-65 | Tel.5206641 - 2748917
·CRISTALERÍA COMPRE BARATO
Cll.48 No.38 - 32 Sur | Tel. 771 3641
·CRISTALERÍA TODO AKA
Av Usme No. 73D - 07 Santa Librada.
Tel. 768 8811 | Cel. 311 4869072
·ELECTROMERO LTDA
Crr.21 No.19A 25 Sur | Tel. 407 5615
·ELÉCTRICOS SERVI RUIZ
Transv. 78 No.68 A-20 Sur | Tel.7767514
·ELECTRO MASTER
Crr.95A No.138 - 79 Local 103 Suba
Tel. 692 1680
·EL PALACIO DE LA LICUADORA
Transv. 73D No.39A - 24 Sur
Tel. 403 2033 | Cel. 311 5311097
·FERRETERÍA DE TODITO
Cll.59C No.87N - 24 | Tel. 784 1057
·FERRETERÍA Y CRISTALERÍA EL DIAMANTE
Cll.49 No.77V - 59 Sur | Tel. 452 0768
·FERRELÉCTRICOS ALBERÁN
Crr.52C No.37 - 55 Sur Local 1
Tel. 230 8962 - 724 2184
·SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO
Cll.19A Sur No.18 - 45 Barrio Restrepo
Tel. 4071248 - 2390983
·EL MAYORISTA
Crr.65B No.16 - 55 Local 2
Tel. 405 0000 | Cel. 317 3321208
·R Y M LTDA COUNTRY
Crr.15 No.86 A 22 | Tel. 611 3971
·R Y M LTDA PLAZA DE LAS AMÉRICAS
Crr.71D No.1 - 21 Sur
Tel. 446 3893 | Cel. 300 3634081
·R Y M LTDA LA COLINA
Av. Las Villas Crr.58 No.132 - 18
Tel. 613 6247
·R Y M LTDA CEDRITOS
Crr.13 No.138 - 71
Tel. 258 1093 | Cel. 300 3634081
·R Y M LTDA LOS 3 ELEFANTES
Crr.72A No. 23 - 91 La Esperanza
Tel. 483 1019 - 410 7200
·R Y M LTDA TECNI-UNICENTRO
Cll.122 No.15 - 09 Local 203 y 204
Edificio Epicentro | Tel. 215 5730
·R Y M LTDA AV. ROJAS
Crr.70 No.64 - 24 Bosque Popular
Tel. 542 6492 | Cel. 310 5846021
·R Y M LTDA CORFERIAS
Crr.36 No.25A 35 | Tel. 269 7048
·R Y M LTDA SAN VICTORINO
Cll.11 No.13 - 52 Local 102 | Tel. 342 9503
·LA LLAVE ROJA
Cll.19 No.102 - 49 Fontibón
Tel. 418 4410 | Cel. 310 8806863
·SERVICIO TÉCNICO S.C
Autopista Sur No.52A 64
Tel. 563 5978 | Cel. 310 5649443
·INVERMUNDO
Cll.103 No.70-85 | Tel.5331824 - 2534828
·SERVIOSTER
Cll.11 No.13 - 52 Local 102
C.C. El Trevol San Victorino | Tel. 342 9503
·SERVITEC JRS
Crr.12 No.13 - 15 Local 12-13
C.C Kimberly San Victorino | Tel. 342 5084
CHÍA
ELECTRO LLAVES LIMAR
Crr.11 No.9 - 49 | Tel. 863 1062
GIRARDOT
ALMACÉN Y TALLER LA CASA DEL VENTILADOR
Cll.18 No.9 - 78 | Tel. 8351135 - 8334165
ZIPAQUIRÁ
ALMACÉN LA LICUADORA
Cll.7 No.8 - 08
Tel. 851 2934 | Cel. 314 3764728

GUAJIRA
RIOHACHA
CENTRO DE SERVICIOS LOPEZ DIGITAL
Cll.12 No.11 - 76
Tel. 727 0518 | Cel. 301 4273798
FONSECA
CENTRAL DE REPUESTOS SHEKINA
Cll.13 No.14 - 113 | Cel. 314 5285049

HUILA
LA PLATA
EL MUNDO DE LA LICUADORA
Cll.6 No.4 - 15 | Cel. 311 4999927
NEIVA
EL PORTAL DE LAS LICUADORAS LTDA
Crr.2 No.10 - 63 | Tel. 8720524 - 8727342
PITALITO
SERVICIO TÉCNICO LA CASA DE LA LICUADORA
Cll.7 No.3 - 36
Tel. 835 2452 | Cel. 320 4925170

MAGDALENA
CIÉNAGA
CACHARRERÍA REINA
Cll.17 No.17 - 101
Tel. 424 0773 | Cel. 314 5381246
FUNDACIÓN
SERVIELECTRONIC DE FUNDACION
Crr.7A No.6 - 25 Barrio Centro
Tel. 413 0202 | Cel. 311 8037175
SANTA MARTA
·COMERCIALIZADORA METROPOLITANA LTDA
Cll.14 No.6 - 31 | Tel. 431 4323
·ALMACÉN ELECTROREPUESTOS 3000
Cll.10 No.8A - 45 | Cel. 300 7905533

META
ACACIAS
CENTRAL DE REPUESTOS
Cll.15 No.17 - 15
Tel. 656 6152 | Cel. 313 3208498
VILLAVICENCIO
SERVITER A.F
Crr.26 No.35 - 09 Local 3 Edificio Adem.
Tel. 662 4867 | Cel. 313 5290210

NARIÑO
IPIALES
·ELECTRÓNICAS RCA
Crr.7 No.11 - 05 | Tel. 773 3047
·FRÍO LINE
Cll.6 No.3 - 97 | Tel. 725 3608
PASTO
·ELÉCTRICOS PRAGA
Crr.18 No. 7-55 | Tel.7212016 - 7219448
·DISTRILUX
Crr.27 No.15-36 | Tel.7228989 - 7234531
TUMACO
LLAVERÍA PAISA
Calle del Comercio | Tel. 7271507

PUTUMAYO
MOCOA
REFRIELÉCTRICOS
Crr.9 No.14 - 16 Avenida Colombia
Tel. 420 0756
PUERTO ASÍS
SOLUCIÓNES ELECTRÓNICAS Y G.M.
Crr.23 No.10 - 38 Barrio San Nicolás
Tel. 4220 346

QUINDÍO
ARMENIA
·LA LICUADORA
Cll.20 No.18 - 53 | Tel. 741 1866
·CENTRAL DE REPUESTOS LÍNEA HOGAR
Crr.16 No.14 - 42 | Tel. 745 2620

RISARALDA
DOS QUEBRADAS
LA CLÍNICA DE SU LICUADORA
Cll.35 No.14 - 22 | Tel. 332 3621
PEREIRA
CENTRO TÉCNICO LA BRILLADORA
Cll.21 No.10-24 | Tel.3351220 - 3344640
PEREIRA
·LA LICUADORA
Cll.21 No.9-73 | Tel.3335092 - 3356604
·CENTRO DE REPARACIONES
Cll.14 No.6 - 39 | Tel. 335 7676
SANTA ROSA DE CABAL
ELÉCTRICOS LA 14
Crr.14 No.15 - 46 | Tel. 364 1828

SANTANDER
BARRANCABERMEJA
SERVI-VARIEDADES
Cll. 54 No. 20 - 01
Tel. 611 7646 | Cel. 317 6695203
BUCARAMANGA
·PRODUCTOS ORING
Crr.22 No.28-32 | Tel.6358891 - 6350790
·ALMACÉN EL VIBORAL S.H.
Crr.17 No.35 - 50 Centro | Tel. 642 3453
CÚCUTA
·MULTICLÍNICA Y REPUESTOS LUCAS
Av. 8 No.9-47 C.C. Alejandría Local 2-26
Tel. 571 8775
·COMERCIALIZADORA NELCY
Av.10 No.6 - 01 Barrio el Llano
Tel. 572 2096 | Cel. 311 4535140
GIRÓN
FERRETERÍA GONCHI
Cll.42 No.22 - 10 Poblado | Tel. 6468128
OCAÑA
TALLER FRÍOPATRY
Cll.11 No.25A 20 Las Llanadas
Tel. 562 6347 | Cel. 315 7976261
SAN GIL
CASA DEL COMERCIO SAS
Crr.11 No.11-73 | Tel.7242325 - 7248172

SUCRE
SINCELEJO
SERVIBOBINAS
Cll.22 No.22 - 42 Tel. 274 5326

TOLIMA
IBAGUÉ
·SERVI KOSTO
Cll.17 No.2 - 82 | Tel. 261 8147
·SERVICIOS HENRY RAMIREZ
Cll.18 No.4 - 32 | Tel. 261 0907- 263 8302
·TODO REPUESTOS DEL TOLIMA
Cll.17 No.3 - 58 | Tel. 261 3355 - 261 2910
·SIE SERVICE SOLUTIONS
Av. Ferrocarril No.31 - 40
Tel. 264 8059 - 266 0606
MARIQUITA
·ALMACÉN SERVI-FLORIDO
Crr.4 No.7 - 13 Barrio El Carmen
Tel. 252 0332 | Cel. 312 8350690
·TECNICOSER
Cll.6 No.3 - 55 | Tel. 252 3201

VALLE DEL CAUCA
BUENAVENTURA
REFRIPARTES
Cll.3 No.3A - 08 | Tel. 241 6255
CAICEDONIA
CRISTALERÍA Y ELÉCTRICOS JOTA EFE
Cll.12 No.15 -10 | Tel. 216 1450 - 216 4188
CALI
·ALMACÉN PRODIMAN
Crr.10 No.10 - 84 | Tel. 885 5772 - 885 5349
·ELECTRONICA CENTRAL LA FLORESTA
Cll.33A Transv. 29 - 43 | Tel. 443 6269
·CENTRAL DE LICUADORAS SEDE 2
Crr.10 No.8 - 12 | Tel. 889 5957
·CENTRAL DE LICUADORAS SEDE 3
Av. Roosevelt No.29 - 30 | Tel. 514 0879
·CENTRAL DE LICUADORAS SEDE PRINCIPAL
Crr.10 No.8 - 24 | Tel. 896 3924 - 881 7763
·TECNI OSTER
Crr.56 No.18A 80 C.C. Guadalupe Local 6
Tel. 315 8991 - 553 9349
·ELECTROCHAPAS LA 23
Crr.23 No.101E - 15 | Tel. 404 2165
·CENTRO TÉCNICO ESPECIALIZADO
Cll.16 No.5 - 56 Local 634 C.C. El Diamante 2
Tel. 880 3467 | Cel. 316 3895702
·ELECTROMANTENIMIENTO EL GORDO
Crr.28D No.72J 60 Comuneros 2
Cel. 311 6221372
·REPUESTOS Y SERVICIOS SERVIHOGAR
Crr.5 No.43 - 26
Tel. 380 1221 | Cel. 315 5479436
·HITECH SERVICE CENTER LTDA
Cll. 22 Norte No.5B N - 54
Tel. 524 6414 | Cel. 318 7142957
CARTAGO
ALMACÉN ELECTROSERVICIOS
Cll.11 No.7 - 15 | Tel. 210 8181 - 213 7070
FLORIDA
TECNIFRÍO
Cll.8 No.14 - 63 | Tel. 264 2741 - 216 7542
LA UNIÓN
REFRIMAX
Cll.17 No.14 - 50
Tel. 229 2508 | Cel. 321 6333314
PALMIRA
ALMACÉN CARTAGENA
Cll.29 No.26 - 47 | Tel. 272 7554 - 275 5166
TULUÁ
LICUADORAS Y PLANCHAS ELECTRONIC
Crr.25 No.29 - 22 | Tel. 233 3777
YUMBO
FERRO ELECTRIC LA NOVENA
Cll.9 No.2 - 41
Tel. 669 6097 | Cel. 310 8952809
ZARZAL
HIDROLUZ | Crr.10 No.7 - 68
Tel. 2206327 | Cel. 321 7777022

MANUAL DE INSTRUCCIONES

OLLA DE ARROZ
ANTIADHERENTE

INCLUYE **RECETARIO**

GARANTÍA 2 AÑOS Premium

universal®

inventamos felicidad

VERSIÓN 4. NOVIEMBRE DE 2014 OI XXXXXXXX

Este producto está garantizado por defectos de manufactura y materiales durante 2 años a partir de la fecha de compra de acuerdo con lo establecido en **el certificado de garantía incluído en este manual.**

Rev. 2013-01

BIENVENIDO A LA FAMILIA universal®

En la categoría de electrodomésticos puedes encontrar:

· Licuadoras · Sanducheras · Cafeteras · Exprimidores · Planchas ·
· Ollas Arroceras · Ventiladores · Procesadores de Alimentos ·
· Hornos · Asadores Eléctricos ·

www.hogaruniversal.com

hogaruniversal @HogarUniversal

@hogaruniversal HogarUniversal

universal®

inventamos felicidad

CERTIFICADO DE GARANTÍA POR DOS (2) AÑOS

MODELO O REFERENCIA: _____

NOMBRE DEL COMPRADOR: _____

IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE: _____

FECHA DE COMPRA: DD / MM / AAAA _____ LUGAR DE COMPRA: _____

CIUDAD: _____ TELEFONO: _____

E- MAIL: _____

IMPORTANTE

LANDERS y CIA S.A.S le agradece por adquirir la Olla de arroz UNIVERSAL®, la cual es fabricada bajo estrictos controles de calidad empleando mano de obra calificada y materiales de la mejor calidad.
LANDERS y CIA S.A.S garantiza este producto por defectos originales de fabricación y/o materiales, durante DOS (2) años a partir de su compra, excepto sus accesorios*

PARA HACER EFECTIVA LA GARANTÍA DEL PRODUCTO TENGA PRESENTE LO SIGUIENTE

1. Lea cuidadosamente el Manual de Instrucciones del producto, ya que la garantía sólo cubre productos que hayan sido utilizados siguiendo dichas instrucciones. 2. LANDERS y CIA S.A.S cuenta con Centros de servicios Autorizados con una amplia cobertura a nivel Nacional. El producto siempre debe ser revisado y/o reparado en alguno de nuestros Centros de Servicios Autorizados. 3. El diagnóstico y el restablecimiento del producto es totalmente gratuito para el consumidor, dentro del periodo de la garantía. Cualquier defecto en la fabricación y/o material, previa revisión del Centro de Servicios Autorizado, será reparado sin costo alguno.
4. El producto debe haberse utilizado siguiendo las advertencias de seguridad y las instrucciones contenidas en el manual de instrucciones. 5. Recuerde la fecha de adquisición del producto, debido que éste tiene DOS (2) años de garantía a partir de su compra. Por tal razón, es recomendable conservar la factura de compra y el certificado de garantía. 6. Cumplido el término de la garantía todo diagnóstico y reparación será asumida por el consumidor. 7. LANDERS Y CIA S.A.S garantiza el suministro de repuestos y partes para este producto por espacio de cinco (5) años, a partir de la fecha en que se suspenda la comercialización del mismo.

MOTIVOS POR LOS CUALES NO PROCEDE LA GARANTÍA

1. Cuando el usuario no entregue el producto completo a los Centros de Servicios Autorizados. 2. Cuando el producto haya sido reparado y/o manipulado por personal y/o Centros de Servicio NO autorizados por LANDERS y CIA S.A.S 3. Cuando la falla atribuible al producto se deba al desgaste natural por el uso del mismo. 4. Cuando se haya modificado el producto o se haya utilizado accesorios diferentes a los recomendados por LANDERS Y CIA S.A.S no será responsable por daños o lesiones ocurridas por estas modificaciones al producto. 5. Cuando se observen golpes o alteraciones en el producto atribuibles a caídas, maltrato o mal uso por parte del usuario. 6. Cuando el producto tenga signos de haber sido usado en lugares potencialmente peligrosos.

*Los accesorios son todos aquellos elementos que pueden ser retirados por el usuario, tales como; Tapa de vidrio, vaporera, vasija de aluminio con antiadherente, cuchara plástica.

Ver al respaldo los Centros de Servicio de todo el país.

LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE:
01 8000 947203
www.hogaruniversal.com

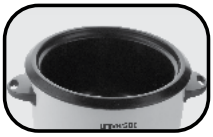
OLLA DE ARROZ
ANTIADHERENTE

Frecuencia: **60 Hz**
Voltaje: **110 - 120 Vac**

Ref.	Capacidad	Color	Potencia	Vaporera
L89006	1,0 lts / 1,0 lbs. / 5 tzs.	Blanca	400W	Interna
L89016	1,0 lts / 1,0 lbs. / 5 tzs.	Negra	400W	Interna
L89807	1,5 lts / 1,5 lbs. / 7 tzs.	Negra	500W	Externa
L89817	1,5 lts / 1,5 lbs. / 7 tzs.	Blanca	500W	Externa
L89827	1,5 lts / 1,5 lbs. / 7 tzs.	Gris	500W	Externa
L89810	1,8 Lts /2,0 lbs. / 10 tzs.	Gris	700W	Externa
L89820	1,8 Lts /2,0 lbs. / 10 tzs.	Blanca	700W	Externa
L89830	1,8 Lts /2,0 lbs. / 10 tzs.	Negra	700W	Externa

IDENTIFICACIÓN DE PARTES

Incluye vaporera



Interior antiadherente con medidas

Incluye cuchara y taza medidora

1. POMO
2. TAPA DE VIDRIO
3. VASIJA CON ANTIADHERENTE
4. ASAS TERMO RESISTENTES
5. CUERPO
6. CALENTAR
7. COCINAR
8. INTERRUPTOR

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Antes de utilizar cualquier electrodoméstico, se deben tomar precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Antes de conectar su olla, verifique la tensión del toma corriente, ésta sólo puede conectarse a fuentes de voltaje 110 - 120 Vac.

- Asegúrese de mantener desconectado el cable cuando la olla de arroz no está en uso o cuando la vasija no está colocada en la olla de arroz. Recuerde que el dipositivo que mantiene caliente el contenido de la olla siempre está prendido al estar conectada.

- Para prevenir descargas eléctricas, no sumerja el cable de conexión, el enchufe y el cuerpo de la olla de arroz (con excepción de la vasija y la tapa) en agua o cualquier otro líquido.

- Nunca opere la olla de arroz si el cable de conexión o el enchufe presentan desperfectos o si el mismo electrodoméstico ha presentado fallas. En cualquiera de estos casos recurra a su Centro de Servicios Autorizado.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Mantenga su olla de arroz alejada del calor excesivo, no la coloque encima de estufas eléctricas o de gas, ni dentro de hornos calientes ni otras fuentes de calor.

- Si le resulta difícil colocar el interruptor de encendido en la posición "COOK" (cocinar), trate de no ejercerle presión. Esta dificultad normalmente ocurre cuando la vasija no está bien colocada en la olla de arroz o cuando la cocción ha llegado a su término.

- Nunca deje un utensilio dentro de la vasija cuando esté prendido el dispositivo "WARM" (calentar).

- Sólo use los utensilios de la olla de arroz Universal para un buen funcionamiento (tapa, vasija, cable, vaporera*, taza medidora y cuchara plástica).

- No utilice la olla de arroz para un uso diferente al especificado.

- Cuando la olla de arroz esté conectada al toma corriente sin que el interruptor esté en la posición COOK (cocinar), estará funcionando el dispositivo WARM (calentar).

INSTRUCCIONES DE USO

IMPORTANTE: Este producto no requiere una instalación técnica, pero en caso de necesitar asistencia, por favor comuníquese con la línea gratuita 01 8000 947 203.

- Mida el arroz con la taza medidora (incluída).
  Una taza de arroz crudo dará aproximadamente 2 tazas de arroz cocinado.

- Coloque el arroz ya lavado dentro de la vasija. Agregue el agua según las proporciones detalladas en la siguiente tabla:

Tazas de arroz crudo	Proporción de agua
10 tazas	20 tazas
9 tazas	18 tazas
8 tazas	16 tazas
7 tazas	14 tazas
6 tazas	12 tazas
5 tazas	10 tazas
4 tazas	8 tazas
3 tazas	6 tazas
2 tazas	4 tazas
1 taza	2 tazas

Nota: Se puede variar la proporción de agua a arroz según el gusto.

INSTRUCCIONES DE USO

- Introduzca la vasija dentro de la olla de arroz y verifique que ésta encaje.
- Ponga la tapa.
- Conecte el cable al toma corriente (110 - 120 Vac).
- Baje el interruptor para que la olla quede en estado "COOK" (cocinar).

INSTRUCCIONES DE USO

- Inmediatamente la luz piloto roja se encenderá.

- Cuando el arroz esté listo, el interruptor se levantará automáticamente y se escuchará un ruido seco. Al mismo tiempo se apagará la luz indicadora "COOK" (cocinar) y se prenderá la luz indicadora de "WARM" (calentar), señalando que el dispositivo "calentar" continuará manteniendo el arroz caliente.

- Después de que se levante el interruptor de encendido, deje la olla tapada durante 10 minutos aproximadamente para que el arroz se termine de cocinar y se esponje a la perfección con el vapor retenido.

ESTE PRODUCTO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

NO ES PARA USO INDUSTRIAL O COMERCIAL.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Después de utilizar su olla de arroz, desconecte el cable del toma corriente y déjela enfriar completamente.

- Retire la vasija y la tapa y lávelas con agua y jabón, asegurándose de que queden bien enjuagadas; luego séquelas con un paño suave.

- Limpie las superficies exteriores de la olla de arroz con un paño limpio y húmedo.

- Nunca utilice detergentes o productos de limpieza abrasivos para limpiar cualquiera de las partes de la olla de arroz.

- Granos de arroz u otros cuerpos extraños, pueden llegar a adherirse a la resistencia. Éstos deben ser removidos para una buena y uniforme cocción en su olla de arroz.

- Para limpiar la vasija use esponjas plásticas y nunca use utensilios metálicos, para evitar rayar el antiadherente.

- **IMPORTANTE:** Nunca sumerja el cuerpo de la olla de arroz en agua ni ningún otro líquido; la limpieza con un trapo húmedo es suficiente.

Recetario para Ollas Arroceras

universal®

inventamos felicidad

universal®

inventamos felicidad

Arroz con pollo y verduras

INGREDIENTES:

- 1 Pechuga partida en trozos
- 1 Taza de arroz
- 3 Cucharadas de aceite
- 2½ Tazas de agua
- 1 Cebolla de huevo morada
- 1 Manojo de cilantro
- 3 Cucharadas de pasta de tomate
- ½ Taza de arverjas
- ½ Taza de zanahoria
- ½ Taza de apio
- ½ Taza de habichuela
- Sal al gusto

Recetario para Ollas Arroceras

PREPARACIÓN:

Saltée en un sartén **UNIVERSAL®** los trozos de pechuga hasta que estén dorados, reserve.

Caliente el aceite en una **OLLA DE ARROZ UNIVERSAL®**, dore la cebolla y el apio, vierta el agua, la pasta de tomate, las arvejas, sal al gusto.

Añada el arroz, revuelva y coloque encima la VAPORERA con la habichuela y la zanahoria picadas.

Tape la olla y cuando el arroz esté a punto revuélvalo con el pollo y las verduras cocidas al vapor.

Tiempo de preparación
25 minutos

Para 4 personas

universal®

inventamos felicidad

Pasta corta con cherry y alcaparras

INGREDIENTES:

- 1¼ Litro de agua
- 1 Taza de pasta corta
- Hojas de albahaca
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 3 Cucaradas de acebolla de huevo
- 1 Diente de ajo
- 1 Taza de tomate cherry
- 2 Cucharadas de pasta de tomate
- 2 Cucharadas de alcaparras
- ½ Taza de queso rallado
- Orégano, laurel y pimienta

Recetario para Ollas Arroceras

PREPARACIÓN:

Vierta el agua con sal en la **OLLA DE ARROZ UNIVERSAL®**, baje la palanca y deje hervir el agua con la olla tapada, añada la pasta y cocine removiendo por siete minutos aproximadamente, retírela y reserve media taza del agua de cocción de la pasta.

Conecte la olla, baje la palanca y sofría en el aceite caliente el ajo y la cebolla picados finamente, luego los tomates, las alcaparras picadas, la pasta de tomate, orégano, y pimienta. Vierta el agua de cocción reservada y cocine con la olla tapada por cinco minutos para formar la salsa.

Sirva la pasta con la salsa y el queso rallado.

Tiempo de preparación
25 minutos

Para 4 personas

universal®

inventamos felicidad

Pollo salteado con verduras

INGREDIENTES:

- 3 Cucharadas de aceite
- ½ Zanahoria
- 1 Pimenton
- ½ Pechuga de pollo en julianas
- ½ Cebolla morada
- ½ Pepino suchini
- ½ Taza de apio
- 1 Cucharadita de jengibre
- 1 Copa de vino
- Salsa soya, sal y pimienta

Recetario para Ollas Arroceras

PREPARACIÓN:

Parta la pechuga de pollo en julianas y añada el jugo de medio limón.

Parta en julianas gruesas la zanahoria, el pepino y el pimentón; la cebolla en rodajas, el apio en trocitos.

Vierta dos cucharadas de aceite en una **OLLA DE ARROZ UNIVERSAL®**, conecte la olla y baje la palanca, espere que la olla caliente, vierta las julianas de pollo y remueva constantemente hasta sellar el pollo, luego incorpore las verduras, sofría por cinco minutos, añada el vino, la salsa soya, el pollo y el cilantro.

Tape la olla de arroz y levante el recipiente para que suba la palanca, conserve en bajo mientras sirve.

Tiempo de preparación
25 minutos

Para 4 personas

universal®

inventamos felicidad

Arroz con coco

INGREDIENTES:

- 2 Cocos
- 2 Libras de arroz
- 2 Cucharadas de azúcar
- 2 Cucharaditas de sal

Recetario para Ollas Arroceras

PREPARACIÓN:

Parta el coco en trozos pequeñitos, dejándole la parte café y licuelo con dos tazas de agua tibia.

Cuélelo y exprímalo con la mano hasta que quede casi seco y el agua blanca.

Ponga esta leche en un caldero y déjelo hervir hasta que el agua se evapore y quede solo el aceite y unos granitos negros que se llaman titote.

Al coco rallado agréguele otras 4 tazas de agua, vuélvalo a exprimir y ponga esa agua donde está el aceite y el titote, vierta todo esto en la **OLLA DE ARROZ UNIVERSAL®** y déjelo secar de la manera tradicional echándole el azúcar y la sal.

Tiempo de preparación
25 minutos

Para 4 personas

universal®

inventamos felicidad

Tips para tu olla arrocera

1. Para que el arroz quede SUELTO, sofría en aceite el arroz sin lavar por tres minutos y luego vierta los líquidos, tape y deje cocinar normalmente.

2. Para que el arroz al cocinar NO SE DERRAME, sofría el arroz antes de añadir el agua y cocine con la olla tapada todo el tiempo.

3. Para que el arroz no se pegue en la OLLA ARROCERA y no se reseque, apague la olla apenas suba la palanca. Conserve la olla tapada hasta el momento de servir el arroz.

Recetario para Ollas Arroceras

4. Para conservar su olla de arroz en buen estado, no le suba la palanca con la mano, levante la vasija y la palanca sube sola. No moje la resistencia de la OLLA ARROCERA lave únicamente el recipiente de aluminio, y la tapa. Lo demás se limpia con un paño húmedo.

5. No deje conectada por mucho tiempo la OLLA ARROCERA después de haber cocinado el arroz o alguna otra preparación. Es preferible calentar más tarde el alimento antes de servirlo.

6. Cuando cocinamos otros alimentos en la OLLA ARROCERA debemos cuidar que la palanca permanezca abajo(cocinar) para que alcance calor suficiente y pueda sofreír, saltear, cocinar, hervir, etc.

7. Si quiero que el arroz cocido en la OLLA ARROCERA, sea rendidor, aumento media taza de líquido para su cocción.

universal®

inventamos felicidad

Para tener en cuenta

1. 1 taza de arroz crudo es de 140 gr.
2. Aproximadamente una taza de arroz crudo se cocina colocando dos tazas de agua.
3. Las tazas en medida de agua son de aprox 160 ml.
4. Que el litraje que marcan los fabricantes no es valor real medido con agua simplemente, esto es una referencia para colocar agua hasta ahí manualmente sin utilizar taza medidora.
5. Que una taza de arroz crudo después de cocinada puede rendir el doble, es decir se pueden sacar dos tazas de arroz cocinado.
   Nota. Esto depende de cómo cada persona hace el arroz.
6. Esta medidas solo aplican para nuestras referencias, esto puede variar entre marcas.
7. Guarde muy bien esta Información.